時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯・標準の保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

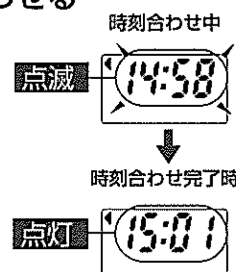
例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2「時刻合わせ」キーの ▲ を押し、表示を現在時刻に合わせる
時刻表示が点滅する

▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。



3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始、タイマー予約操作完了、炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類と用途 ＼ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 炊飯終了時およびケーキ調理終了時の報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

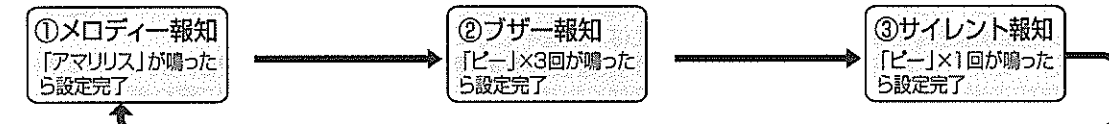
2 （○予約）を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●炊飯中・保温中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度 *1* からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

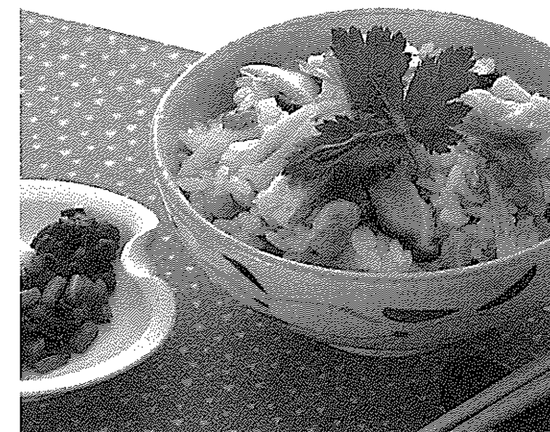
お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位	●米の計量は付属の計量カップで行ってください。 普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで（1カップ＝180mL） 無 洗 米→「無洗米専用」の計量カップで（1カップ＝171mL） ●大さじ1＝ 15mL　●小さじ1＝ 5mL

五目ご飯

メニュー：普通精白米の場合 炊きこみ を選びます。無洗米の場合 無洗米 を選びます。

材料(4～5人分)
米…………3カップ
鶏肉(またはしらす干し)……………50g
油あげ……… $^1/_2$ 枚
にんじん………35g
こんにゃく……35g
ごぼう…………35g
干ししいたけ……………2～3枚
A［薄口しょうゆ、みりん…………各大さじ $1\,^1/_2$
塩……小さじ $^1/_2$
だしの素………小さじ $^1/_2$］
干ししいたけのもどし汁、
絹さや(ゆでる)またはみつば……………適宜



つくり方
1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげを、Aに5分間つけておきます。
2 にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗って3を加え、白米 の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
6 （メニュー）キーを押して 炊きこみ を選び、続いて（炊 飯）キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、絹さややみつばを飾ります。

手巻きずし

メニュー：普通精白米の場合 白米/すしめし を選びます。無洗米の場合 無洗米 を選びます。

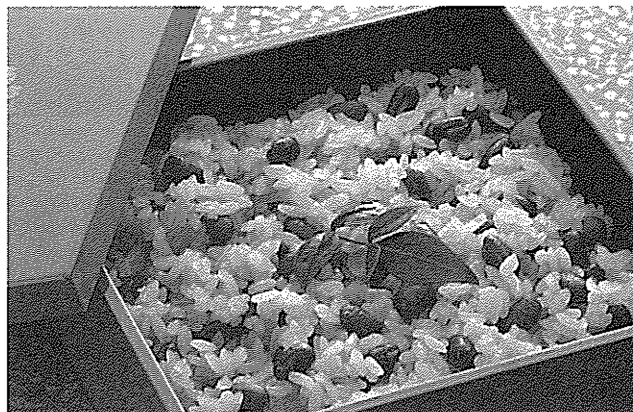
材料(4～5人分)
米………………………3カップ
合わせ酢［酢………………………大さじ4
砂糖………………………大さじ1
塩………………………小さじ $1\,^1/_2$］
具(適宜)［刺身類(まぐろ・いか・えびなど)
漬物類(たくあんなど)
納豆＋大葉＋ねぎ
アボガド＋ハム
ベーコン＋アスパラ
いくら、穴子、卵焼
にんじん、きゅうり、セロリなど］
焼のり、わさび、しょうゆ、紅しょうが……適宜

つくり方
1 米は洗い、すしめし の水位目盛3まで水を入れます。
2 （メニュー）キーを押して 白米/すしめし を選び、続いて（炊 飯）キーを押します。
3 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷まします。
●手巻きずしは、すし飯と具などを用意しておき、各自お好みの具を巻いて食べていただきます。焼のりの代わりにサラダ菜で巻いてもおいしくいただけます。

お料理ノート

赤飯

メニュー：[おこわ]を選びます。



材料(4～5人分)	
もち米	3カップ
あずき	50g
ごま塩	適宜

つくり方

1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて おこわ の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ、**2のあずきを米の上に平らにのせます。
4 (メニュー)キーを押して [おこわ] を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
5 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

スポンジケーキ

メニュー：[ケーキ]を選びます。

設定時間：1.0Lサイズ45分・1.8Lサイズ65分



材料		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
薄力粉(ふるっておく)		120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)		4個	6個
砂糖		100g	150g
バニラエッセンス		少々	少々
A	牛乳	大さじ1	大さじ$1\frac{1}{2}$
	バター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)		適宜	適宜
バター(なべ塗り用)		適宜	適宜

つくり方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。
その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
7 (メニュー)キーを押して [ケーキ] を選び、続いて(炊飯)キーを押します。(スポンジケーキの設定時間は1.0Lサイズは45分、1.8Lサイズは65分です。)
8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。
9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。

＊バリエーション：チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。
(使用量は1.0Lサイズで大さじ$1\frac{1}{2}$、1.8Lサイズで大さじ2です。)

チーズケーキ

メニュー：[ケーキ]を選びます。

設定時間：1.0Lサイズ60分・1.8Lサイズ80分



材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
クリームチーズ	200g	300g
砂糖	50g	70g
砂糖(卵白泡立て用)	30g	50g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	3個	5個
薄力粉(ふるっておく)	30g	50g
生クリーム	50mL	60mL
レモン汁	小さじ4	大さじ2
バニラエッセンス	少々	少々
溶かしバター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜

つくり方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。
その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
6 4に5を加えてゴムベラで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
8 (メニュー)キーを押して [ケーキ] を選び、続いて(炊飯)キーを押します。(チーズケーキの設定時間は1.0Lサイズは60分、1.8Lサイズは80分です。)
9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。

＊バリエーション：レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)でひたしてやわらかくし薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。
(使用量は1.0Lサイズで30g、1.8Lサイズで50gです。)

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

外側のお手入れ

蒸気口キャップ取りつけ部
蒸気口キャップを上に引いてはずし、本体部分を固くしぼったふきんでふく

外　側
せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

蒸気口キャップ
湯または水にひたし、スポンジで洗い水けをふき取る

差込みプラグ
乾いたふきんでふく

電源コード
乾いたふきんでふく

●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方
片手で外ぶたをささえながら、もう一方の手で内ぶたセットつまみを手前に引いてはずす

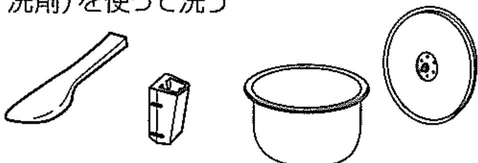
内ぶたセットつまみ

つけ方
内ぶたセットつまみの裏側の凹部を内ぶたセット取りつけ軸に合わせ、はめ込む

この凹部を内ぶたセット取りつけ軸にはめ込む
内ぶたセットつまみの裏側
内ぶたセット取りつけ軸

しゃもじ・しゃもじ受け・なべ・内ぶたセットのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う
汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う



お願い
なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
■スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
■みがき粉やたわしなどで洗わない
■酢は使わない
■調味料を使ったときは早めにお手入れする

お知らせ
なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はありません。
●フッ素皮膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは購入できます。

お手入れ　交換部品

内側のお手入れ

内ぶたセット
内ぶたセットごと、湯または水にひたしスポンジで洗う
ご飯粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

●内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、変色やさびの原因になります。

外ぶたパッキン

外ぶた・蒸気口
外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側や外ぶたパッキンについたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

本体

加熱板
表面の汚れは、ぬるま湯を含ませたふきんを固くしぼり、ふき取る。（加熱板にご飯粒などがこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ軽くみがく）挟まっている生米や異物は、竹ぐしやはしなどで取り除く

本体の内側（庫内）
固くしぼったふきんでふき取る

センターセンサー
固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやはしなどで取り除く

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れる
2 外ぶたを閉め（メニュー）を押して「白米急速」を選ぶ
3 （炊飯）を押す
4 メロディーが鳴り、保温に切りかわったら（とりけし）を押す
5 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする　→P18、19参照

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C102
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C103
な　べ（1.0Lサイズ）	B279
な　べ（1.8Lサイズ）	B280
しゃもじ	SHAKN
しゃもじ受け	61-8112
白米用計量カップ	61-5784
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症状		●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	▶	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか?
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	▶	●加熱板・センターセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	▶	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯できない キー操作できない	▶	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか?　→　P22「こんな表示をしたとき」参照 ●標準保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか?　→　「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
炊飯	炊飯中に「カチッ」 「カチッ」と音がする	▶	●マイコンが働いて火力調節をしている音です。
炊飯	外ぶたと本体の間から 蒸気がもれる	▶	●外ぶたが変形していたり、外ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。
ケーキ	ケーキが 生焼けになる ふくらまない	▶	●ケーキの調理時間が短くありませんか?　→　お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。　→　P12「ケーキの作り方」参照　P16、P17「お料理ノート」参照 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか?　→　卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか?　→　材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ（練りすぎ）ていませんか?　→　かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか?　→　具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか?　→　お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか?　→　生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ	ケーキが ふくらみすぎる	▶	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか?　→　ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
ケーキ	ケーキが なべにくっつく	▶	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか?　→　バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。（バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。） ●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ	ケーキがくずれる	▶	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
ケーキ	ケーキが焦げる	▶	●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ	●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。　→　なべの変形、フッ素はがれやケーキがうまく焼けない原因になります。		
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	▶	●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →　P19「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」参照 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか?保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。　→　P5「おいしく保温」参照
保温	標準の保温が できない	▶	●「標準の保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? →　P13「標準の保温」「高め保温」参照 ●保温経過時間が12時間経過していませんか?　→　保温経過時間が12時間経過すると「標準の保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか?　→　なべの温度が低いと「標準の保温」を受けつけません。
保温	保温経過時間表示 しない	▶	●現在時刻を表示していませんか?　→　「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。　P13「お知らせ」参照
予約	予約をすると すぐに炊飯がはじまる	▶	●現在時刻は合っていますか?　→　時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約	予約時刻に炊けない	▶	●現在時刻は合っていますか?　→　時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
予約	予約できない	▶	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか?　→　「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか?　→　時刻合わせをしないと予約を受けつけません。　P14「時刻の合わせ方」参照
その他	停電が 起こったら	▶	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。　→　炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。

こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
エラー表示	
E01　E02	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H01　H02	●ふたセンサーまたはセンターセンサーが高温になっています。→「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。(やけどにご注意ください。)
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと、通常どおり使えます。ただし、差込みプラグを抜くと表示部の表示が消えます。取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。有償で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-fresco.com/

お客様ご相談センター
0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日(祝日、弊社休業日を除く)
●携帯電話・PHSでのお問い合わせ　Tel　(06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ　Fax　(06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

仕様

型名	NS-TB10	NS-TB18
炊飯容量(約L)[ ]内はカップ数　白米	0.18～1.0　[1～5.5]	0.36～1.8　[2～10]
無洗米	0.17～0.94　[1～5.5]	0.34～1.71　[2～10]
白米急速	0.18～1.0　[1～5.5]	0.36～1.8　[2～10]
炊きこみ	0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.08　[2～6]
すしめし	0.18～1.0　[1～5.5]	0.36～1.8　[2～10]
おかゆ	0.09～0.27　[0.5～1.5]	0.09～0.45　[0.5～2.5]
おこわ	0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.08　[2～6]
玄米	0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.44　[2～8]
発芽玄米	0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.44　[2～8]
ケーキ	薄力粉　120g分	薄力粉　180g分
定格	交流100V 610W　50/60Hz	交流100V 820W　50/60Hz
炊飯方式	直接加熱式	
電源コードの長さ	1.0m(コードリールつき)	
外形寸法(約cm)	幅25.5×奥行35.5×高さ21.5	幅28×奥行38.5×高さ25
質量	約3.1kg	約4.0kg
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	F	H
蒸発水量	33.3g	36.2g
年間消費電力量	84.5kWh/年	131.4kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	160Wh	210Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	18.1Wh	23.2Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.68Wh	0.68Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.56Wh	0.56Wh

●特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
●日本国内交流100V専用(定格100V以外の電源では使用できません。)